Liderazgo efectivo en hostelería: Claves para liderar equipos con excelencia y motivación

Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 4 h
Precio: Consultar

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matriculame

OBJETIVOS

* Comprender los diferentes estilos de liderazgo y su aplicación en entornos hosteleros.
* Mejorar la comunicación interna y la gestión de equipos bajo presión.
* Motivar al personal mediante estrategias adaptadas a la realidad del sector.
* Optimizar la delegación de tareas y la gestión de turnos.
* Fomentar un clima laboral positivo que favorezca la productividad y la retención del talento

CONTENIDOS

Módulo 1. Fundamentos del liderazgo en hostelería
Qué es liderar y cómo se diferencia de gestionar.
Estilos de liderazgo y su aplicación práctica en cocina, sala, recepción.
Liderazgo situacional y adaptabilidad en temporadas y cambios de plantilla.

Módulo 2. Comunicación efectiva y liderazgo
Herramientas de comunicación clara y motivadora.
Escucha activa, feedback constructivo y gestión de conflictos.
Casos prácticos de liderazgo en situaciones de tensión.

Módulo 3. Motivación y clima laboral
Qué motiva realmente al personal en hostelería.
Liderazgo emocional, reconocimiento y clima positivo.
Diseño de planes de motivación realistas y eficaces.

Módulo 4. Gestión de equipos y delegación
Cómo delegar según perfiles y funciones.
Coordinación efectiva entre cocina, sala, limpieza y recepción.
Dinámica de simulación de servicio con liderazgo por turnos.

Módulo 5. Liderar en tiempos de cambio
Gestión del cambio: reformas, nuevas tecnologías, cambios de plantilla.
Cómo mantener el compromiso y la motivación en períodos difíciles